பாஸந்தி

தேவையான பொருட்கள்

பால் – 8 கப்

சர்க்கரை – 2 1/2 கப்

குங்கமப்பூ – சிறிதளவு

ஏலக்காய் தூள் – சிறிதளவு

செய்முறை

அடிக்கனமான அகன்ற பாத்திரத்தை எடுத்துக் கொள்ளவும். பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து, அதில் பாலை விட்டு மிதமான சூட்டில் பாலை காய்ச்சவும். பாலின் மேல் படியும் ஏடுகளை ஒரு சிறு கரண்டியால் எடுத்து தனியே வைக்கவும். பால் ஊற்றிய அளவில் இருந்து பாதியாகும் வரை காய்ச்சி பால் ஏடுகளை சேகரித்துக் கொள்ளவும். பாலுடன் சர்க்கரை சேர்த்து சிறிது கெட்டியாகும் வரை கிளறவும். இதனுடன் சேகரித்து வைத்துள்ள பால் ஏடுகளை சேர்த்து, ஏலக்காய்த்தூள், குங்குமப்பூ சேர்த்து இறக்கவும். இப்போது சுவையான பாஸந்தி தயார்

